

## *Zelje u besamel sosu*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gzelja
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **1-2** cenabelog luka
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1-2 kašike**brašna
- **oko 3 dl**mleka
- **1,5 dl**kisele pavlake
- **0,3 + 0,3 dl**ulja

### **Priprema**

Očišćeno zelje oprati i kuvati ga 7-8 minuta u slanoj vodi. Izruciti vodu u kojoj je prokuvano, pa ga preliter hladnom vodom i ostaviti da se cedi u cediljci. Dodatno ga rukama iscediti, da izadje sva voda. Oceeno zelje sitno iseckati.

Na ulju staklasto propržiti crni luk, dodati beli luk, uz mešanje, da ne izgori, pa izruciti zelje da se proprži 10 minuta, dodavši mu so, biber i suvi biljni zacin. Iskljuciti plotnu i povremeno promešati.

U drugoj šerpi zagrejati drugu polovinu ulja, dodati kašiku-dve brašna i kratko propržiti, da ne porumeni, pa na smanjenoj temperaturi dolivati postepeno hladno mleko, neprestano mešajući. Prokuvati kratko, da se dobije srednja gustina, dodati so, biber i biljni zacín. Skinuti sa plotne, dodati kiselu pavlaku i dobro izjednaciti mešanjem.

Bešamel sos dodati zelju i služiti toplo, uz razne vrste mesa ili testenina.

## **Savet**